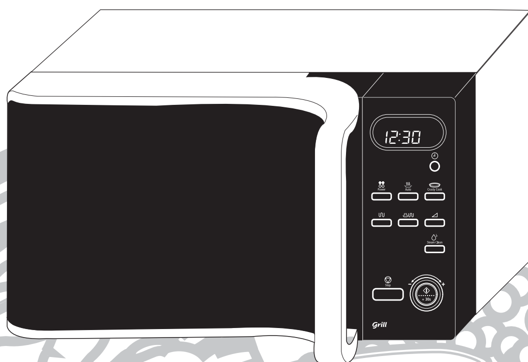
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

GE87L

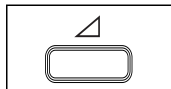
คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว....2
เตาอบ....2
แผงควบคุม....3
อุปกรณ์เสริม....3
การใช้คู่มือฉบับนี้....4
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย....4
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ....6
การตั้งเวลา....6
ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา....7
การปรุง/อุ่นอาหาร....7
ระดับพลังงาน....8
การหยุดการปรุงอาหาร....8
การปรับเวลาปรุงอาหาร....9
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ....9
การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ....10
การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ....10
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ....11
การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ....11
การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ....12
การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง....13
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน....14
การเลือกอุปกรณ์เสริม....14
การย่าง....14
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง....15
การปิดเสียงเตือน....15
การล็อคเตาไมโครเวฟ....15
คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร....16
คู่มือการปรุงอาหาร....17
การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ....23
การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ....24
รายละเอียดด้านเทคนิค....24



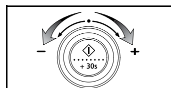
Code No.: DE68-03054J

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

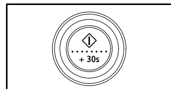
หากคุณต้องการปรุงอาหาร



1. วางอาหารในเตา
   เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม ◿ หนึ่งครั้งขึ้นไป

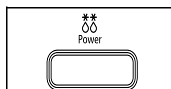


2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

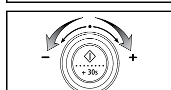


3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

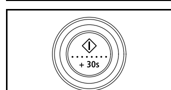
หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา
   เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มละลายน้ำแข็ง (**Power Defrost** Power)
   ตามจำนวนที่เหมาะสม

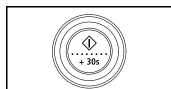


2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



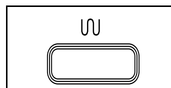
3. กดปุ่ม ◇

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

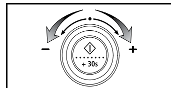


ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่คุณต้องการเพิ่ม 30 วินาที

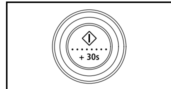
หากคุณต้องการย่างอาหาร



1. กดปุ่ม ⎍

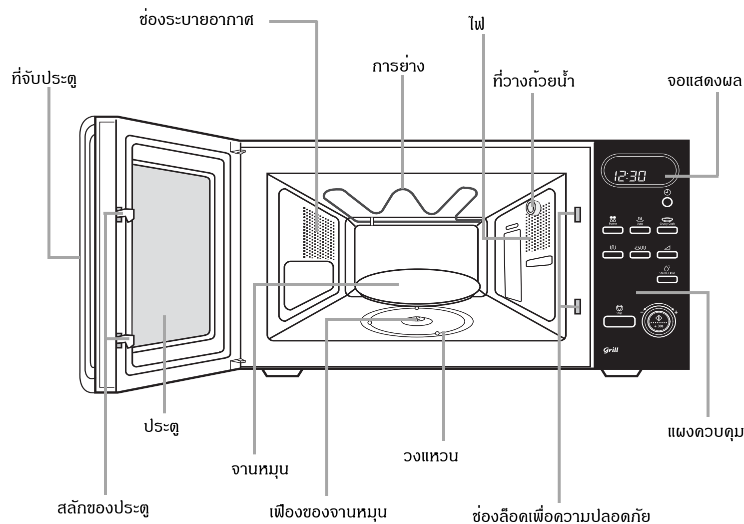


2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**

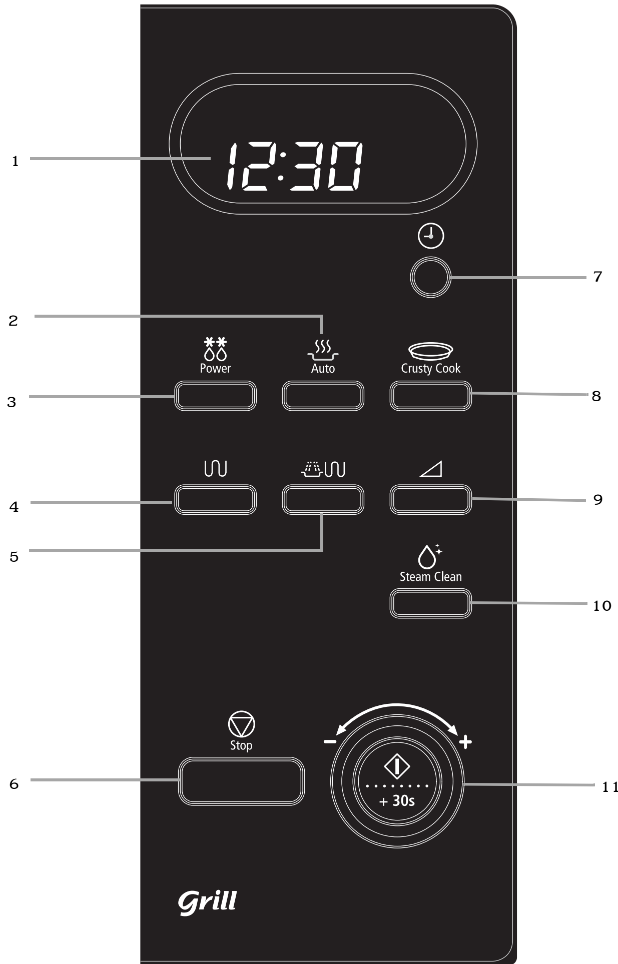


3. กดปุ่ม ◇

เตาอบ



แผงควบคุม

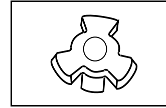


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มเลือกอุ่นอาหารอัตโนมัติ (AUTO REHEAT)
3. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (POWER DEFROST)
4. ปุ่มเลือกโหมดย่าง (GRILL)
5. ปุ่มปรุงอาหารแบบผสม (COMBI)
6. ปุ่มหยุด/ยกเลิก (STOP/CANCEL)
7. การตั้งค่าเวลา (CLOCK)
8. ปุ่มอบเกรียมอัตโนมัติ (AUTO CRUSTY COOK)
9. ปุ่มเลือกไมโครเวฟ/ระดับพลังงาน (MICROWAVE/POWER LEVEL)
10. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (STEAM CLEAN)
11. ปุ่มเริ่มต้น/ปุ่มบิด (START/DIAL) (เวลาปรุง, น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)

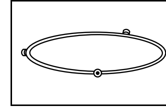
อุปกรณ์เสริม

TH

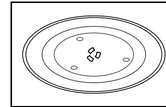
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



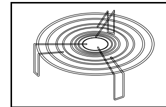
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



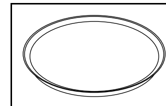
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



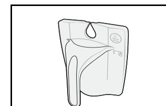
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน
   วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบย่าง และการอบแบบผสม



5. **จานอบเกรียม** โปรดดูที่ หน้า 12 ถึง 13
   วัตถุประสงค์: จานอบเกรียมเมื่อใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติหรืออบเกรียมด้วยตนเอง



6. **ถ้วยน้ำ** โปรดดูที่ หน้า 9
   วัตถุประสงค์: ใช้ในการทำความสะอาด

 **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

TH

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- *ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย*
- *อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม*
- *เคล็ดลับในการอบอาหาร*

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภทได้แก่

- *การปรุงอาหาร*
- *การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*
- *การย่าง*
- *การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร*

ด้านหน้าของคู่มือฉบับนี้จะมีภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแผงควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ ได้อย่างง่ายดาย

ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สี่แบบ



ข้อมูลสำคัญ | **หมายเหตุ** | **ข้อควรระวัง** | **หมุน**

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ
     เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า
     เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ:แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารระเบิดได้
   เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา
   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย
   คำแนะนำ: วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา
   น้ำจะดูดซึมไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหารโดยไม่ตั้งใจ

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ
   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา
   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ
   สาเหตุ:: ผนังอาจร้อนลวก หลังจากที่การอบจะเสร็จสิ้นไปแล้ว แม้ว่าจะไม่ปรากฏลักษณะว่าร้อนก็ตาม
   อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง หากพบควันไฟ อย่าเปิดประตูไมโครเวฟ
     ให้ปิดเครื่องและดึงสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้ง หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น
   - ใช้ความระมัดระวังขณะหยิบจับภาชนะหลังจากการอุ่น เนื่องจากภาชนะอาจร้อนลวกมือได้
   - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
   - ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

   สาเหตุ: ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือได้

   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มพื้นที่ซึ่งถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - ห้ามใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
   - ทุกครั้งจะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

    สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

    สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหายและลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. คุณอาจได้ยินเสียง “คลิก” ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

    สาเหตุ: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติกกระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

ห้ามเด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้เหนือเตาอบ

คำเตือน:

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

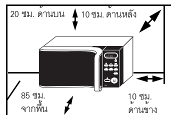
คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัยและทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

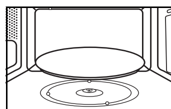
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

TH

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบนของเตาอบ 85 ซม. (สามสิบสามนิ้ว) จากพื้น



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

❇ **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลงและจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

❇ เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

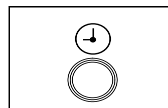
❇ **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น กัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อจะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาดก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

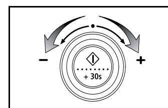
- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

 อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

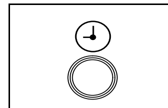


1. **ในการแสดงเวลาแบบ...** | **ให้กดปุ่ม** 

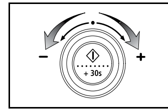
24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
12 ชั่วโมง	สองครั้ง



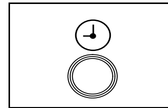
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม



4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

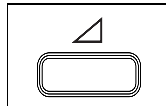
หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ

- อาการปกติ
  - เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
  - มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ
- เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม
  - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- อาหารไม่สุกเลย
  - คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม แล้วหรือไม่
  - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
  - มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่
- อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
  - คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
  - ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่
- มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
  - คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
  - คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
  - แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่
- เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
  - คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
  - ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จอแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ ตั้งเวลาใหม่

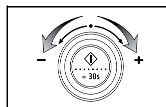
✉ ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การอบ/อุ่นอาหาร

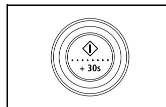
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู



1. กดปุ่ม
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 850W (กำลังไฟสูงสุด): เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม
   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
   1) เครื่องจะเริ่มต้นการทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 **ห้าม** เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

 หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (850 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

TH

ระดับพลังงาน

TH

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	การย่าง
สูง	850 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายน้ำแข็ง (Power)	180 วัตต์	
ต่ำ/อุ่นอาหาร	100 วัตต์	
การย่าง	-	1100 วัตต์
COMBI I( )	600 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI II( )	450 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI III( )	300 วัตต์	1100 วัตต์

✉ หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

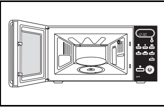
✉ หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการอบโดยหมุนปุ่มบิด

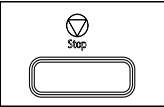
เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น	เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น
เพิ่มขึ้น 1 นาที	5 วินาที	10 -20 นาที	1 นาที
1 -3 นาที	10 วินาที	20 -40 นาที	2 นาที
3 -10 นาที	30 วินาที	40 -99 นาที	5 นาที

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร



1. ในการหยุดเพียงชั่วคราว
   เปิดประตู
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม อีกครั้ง



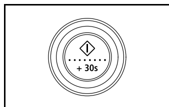
2. ในการหยุดปรุงอาหาร:
   กดปุ่ม
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่มยกเลิก (**Cancel**) อีกครั้ง



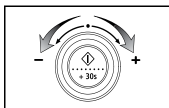
คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่มยกเลิก (**Cancel**)

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



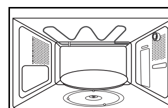
ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน **ปุ่มบิด** ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

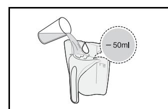
ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

 ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากที่ปล่อยให้เตาอบเย็นลงแล้วเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)

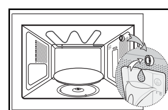
 ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น



1. เปิดประตู

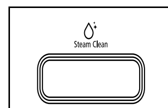


2. เติมน้ำให้พอดีแนวเส้นระดับน้ำด้านนอกของถ้วยน้ำ (ปริมาณ 50 มล.)

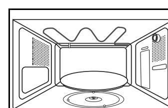


3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบนที่ผนังด้านขวาของเตาอบ

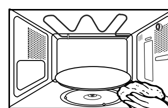
4. ปิดประตู



5. กดปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ **(Steam clean** _{Steam Clean})
ภายในเตาจะ **เป็นไอน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด **แต่ไอน้ำจะบัง แสง** ไฟ **ด้านในไว้**



6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์

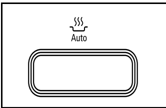
คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

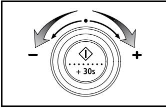
TH

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

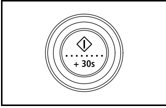
คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่แบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด ขั้นแรกวางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มอุ่นอาหารอัตโนมัติ **(Auto Reheat)** ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



3. **กดปุ่ม**

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

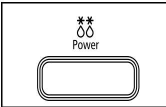
รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. **อาหารปรุงสำเร็จ** (แช่เย็น)	300 – 350 กรัม 400 – 450 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2. **ซุป/ซอส** (แช่เย็น)	200 – 250 กรัม 300 – 350 กรัม 400 – 450 กรัม	3 นาที	เทซุปในถ้วยซุป/ซอส หรือชามเซรามิกก้นลึก ปิดฝาขณะอุ่นและพักอาหาร คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร
3. **พาสต้ากราแตง** (แช่แข็ง)	200 กรัม 400 กรัม	3 นาที	วางพาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับพาสต้ากราแตงแช่แข็ง เช่น ลาซานญ่า คาเนลโลนี หรือมักกะโรนี
4. **เครื่องดื่ม** กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ ปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	1 -2 นาที	รินเครื่องดื่มในถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

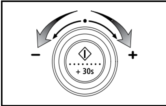
คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ
คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

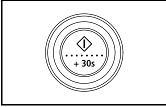
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มละลายน้ำแข็ง (**Power Defrost**) ตามจำนวนที่เหมาะสม
(โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
คุณสามารถกำหนดน้ำหนักอาหารสูงสุด 1500 กรัม



3. **กดปุ่ม** ◇
<u>ผลลัพธ์:</u>
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง
   เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
   - กดปุ่ม ◇ อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกฟังก์ชันการปรุง/อุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ และใช้พลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูที่หัวข้อ “การปรุง/อุ่นอาหาร” ที่หน้า 7 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ
โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ ปลา และเค้กแช่แข็งในจานกระเบื้อง

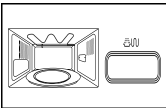
รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200 - 1500 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ดเนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2. เป็ดหรือไก่	200 - 1500 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น
3. ปลา	200 - 1500 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125 - 625 กรัม	5 -20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้องและพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต

✉ เลือกฟังก์ชันทำละลายด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการทำละลายอาหารด้วยตนเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำละลายด้วยตนเองและเวลาในการทำละลาย โปรดอ่านจาก หน้า 20

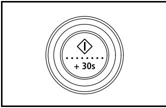
TH

TH

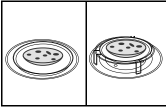
เมื่อใช้คุณสมบัติการอบเกรียม เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



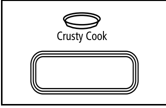
1. วางจานสำหรับอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยการผสมไมโครเวฟและการย่าง โดยกดปุ่มผสม (**Combi**) และกำหนดเวลาอุ่น (3 ถึง 5 นาที) โดยหมุน**ปุ่มบิด**



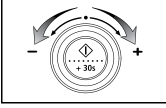
2. **กดปุ่ม**
   ☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด



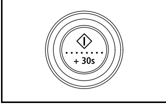
3. เปิดประตู
   วางอาหารบนจานอบเกรียม
   ปิดประตู
   ✉ วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ



4. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มอบเกรียม (**Crusty Cook**) ตามจำนวนที่เหมาะสม



5. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   (โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



6. **กดปุ่ม**
   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เมื่อเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ **วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม**
ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

✉ ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

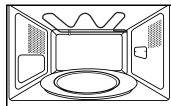
❇ **โปรดทราบ**
จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอบเกรียมต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมเหล่านี้จะใช้งานด้วยการผสมไมโครเวฟกับการย่าง

ก่อนที่จะใช้การอบเกรียม เราขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมในจานหมุนก่อน 3 ถึง 5 นาที โดยใช้ระดับพลังงาน 600 วัตต์และการย่าง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

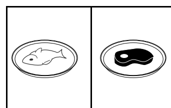
รหัส/อาหาร (-18°C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. **พิซซ่าแช่แข็ง**	200 กรัม 300 กรัม 400 กรัม	5 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางพิซซ่าบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
2. **บาเกต์แช่แข็ง**	150 กรัม (1 ชิ้น) 250 กรัม (2 ชิ้น)	4 นาที	2-3	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 450 วัตต์ + การย่าง วางบาเกต์โดยไม่ให้อยู่กึ่งกลางของจานอบเกรียม ให้วางบาเกต์สองชิ้นคู่กันบนจานอบเกรียม โปรแกรมนี้เหมาะกับบาเกต์ที่มีหน้า (เช่น ผัก แฮมและชีส) และพิซซ่าแช่แข็ง
3. **คิช/พายแช่แข็ง**	150 กรัม (1 ชิ้น) 300 กรัม (1-2 ชิ้น)	3 นาที	1-2	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางคิช/พายแช่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
4. **เนื้อไก่แช่แข็ง**	125 กรัม 250 กรัม	4 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง ใช้น้ำมันทาจานอบเกรียมประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ วางนักเก็ตไก่ให้เท่า ๆ กันบนจาน พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มต้นเพื่อปรุงอาหาร

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถปรุงอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป)
จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

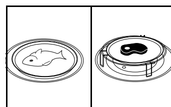


1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง ( )] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง
   ☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

2. ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
   ❋ โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟล่อน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขูดขีด โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
   ❋ ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น



3. วางอาหารบนจานอบเกรียม
   ☛ โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
   ☛ ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

5. เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร
   โปรดดูตารางในหน้าถัดไป



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด



ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



โปรดทราบ

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ขอแนะนำให้อุ่นจานรองบนจานหมุนโดยตรง

อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง ( ) และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

อาหาร	สัดส่วน	เวลาอุ่น	กำลังไฟ	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม)	3 นาที	600W+ ย่าง	3½-4 นาที	อุ่นจานรอง วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานรอง นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น)	3 นาที	450W+ ย่าง	4½-5 นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางอาหารเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
เบอเกอร์ (แช่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม)	3 นาที	600W+ ย่าง	7-7½ นาที	อุ่นจานรอง วางเบอเกอร์แช่แข็งเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 -5 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	3 นาที	600W+ ย่าง	5 -6 นาที 8 -9 นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ วางบนจานอบเกรียมโดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง วางเรียงเป็นวงกลม วางจานบนตะแกรง
ชิ้นเนื้อปลา (แช่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	4 นาที	600W+ ย่าง	7 -8 นาที 9 -10 นาที	อุ่นจานรอง ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงกลม พลิกกลับด้านหลังจาก 4 นาที (5 ชิ้น) หรือ 6 นาที (10 ชิ้น)
พิซซ่า (แช่เย็น)	300 - 350 กรัม	4 นาที	450W+ ย่าง	6½-7½ นาที	อุ่นจานรอง วางพิซซ่าแช่แข็งบนจาน นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง

TH

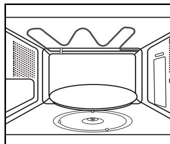
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง และจะอยู่ในตำแหน่งเดียวเท่านั้น คุณต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าเมื่อใดควรจะวางขดลวดในแนวตั้ง

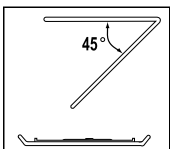
- ***ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ย่าง***



โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง



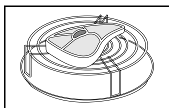
ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง ...	ให้ทำดังนี้...
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)	◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ



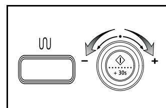
หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่าง) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย



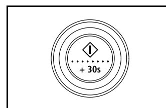
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร ที่ หน้า 16

การย่าง

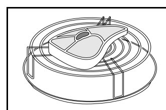
การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เพื่อวัตถุประสงค์นี้ เราจึงมีตะแกรงย่างมาให้พร้อมกับเตาไมโครเวฟ



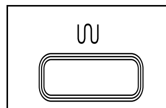
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่มย่าง (**Grill**) และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิด**



2. กดปุ่ม

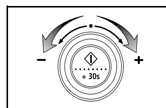


3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง ปิดประตู

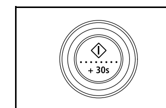


4. กดปุ่ม
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:





5. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด** เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม
   <u>ผลลัพธ์:</u> การย่างจะเริ่มต้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด



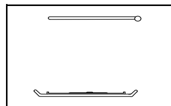
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

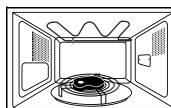
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

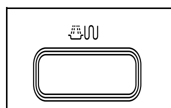
☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่ หน้า 14



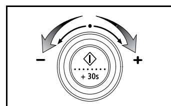
2. เปิดประตู
   วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน
   ปิดประตู



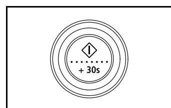
3. กดปุ่มผสม (**Combi**)
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (ไมโครเวฟและย่าง)
   600W (พลังงาน)

   ✉ เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่มผสม (**Combi**) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

   ☛ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



4. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
   เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

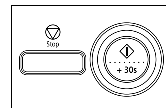


5. กดปุ่ม
   ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มต้น เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน
   ผลลัพธ์:
   ◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



   ◆ เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง
   ผลลัพธ์:
   ◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

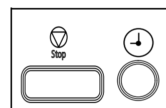


   ◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

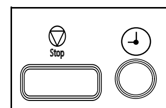
เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบ ไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน
   ผลลัพธ์:
   ◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
   ◆ **จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”**





2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง
   ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้ เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอต/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม	850W	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	850W	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	850W	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	850W	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	850W	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 - 45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม นอกจากมีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (850 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 8-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอต	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอตเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
Courgettes	250 กรัม	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 850 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร
ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)
ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

TH

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 50 วินาที - 1 นาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ ปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	รินเครื่องดื่มในถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม	850W	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½ -6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½ -5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½ -6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 – 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

TH

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6½ -7½ 13-14	5-25	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½ -8½		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½-15½	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28-30		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6-7 12-13	5-15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอรี่	250 กรัม	6-7	5 - 10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วแบนกลม (มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	½-1 2-2½	5 - 20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้งบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/ แซนด์วิช	250 กรัม	4½-5		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ แป้งไรย์)	500 กรัม	8-10		

TH

การย่าง
ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง
การปรุงอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้วิธีปรุงอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้
600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการปรุงแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	MW+Grill	300W +ย่าง 1-1½ 2-2½	ย่างเท่านั้น 1-2 1-2	วางเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาเกต์ + ท็อปปิง (มะเขือเทศ ชีส แฮม เห็ด)	250 - 300 กรัม (2 ชิ้น)	450 W + ย่าง	8-9	--	วางบาเกต์แช่แข็งสองชิ้นคู่กันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ย่าง	13-14	--	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญ่า)	400 กรัม	600 W + ย่าง	14-15	--	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม	450 W + ย่าง	5-5½	3-3½	วางนักเก็ตบนตะแกรง
ชิปสำหรับเตาอบ	250 กรัม	450 W + ย่าง	9-11	4-5	วางชิปบนกระดาษสำหรับอบให้เท่า ๆ กัน ใช้ตะแกรงแบบต่ำ

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-5	4½-5½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	2-3	วางก้อนขนมปังคว่ำลง เรียงเป็นวงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	3½-4½ 6-7	--	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด, แฮม, แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม)	450 W + ย่าง	3½-4	--	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 W + ย่าง	4½-5½ 8-9	--	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง
ไก่เป็นชิ้น	450 - 500 กรัม (2 ชิ้น)	300 W + ย่าง	8-9	9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	11-13	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็ดหมู	250 กรัม (2 ชิ้น)	MW +ย่าง	300W + ย่าง 7-8	ย่างเท่านั้น 6-7	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็ดหมู วางเป็นวงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
แอปเปิลอบ	1 ลูก (ประมาณ 200 กรัม) 2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม)	300 W + ย่าง	4-4½ 6-7	--	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบาง ๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต
ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)
ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
จนน้ำตาล/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสม
และมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ ใส่ลงในขวดแยม
ที่มีฝาปิดสนิท พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด
พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

TH

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***

 ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

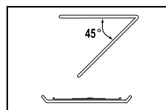
 การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุนและให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

 **ห้าม** ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

 **ทำความสะอาด**ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

TH

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลสึกกร่อน*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

✉ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**GE87L**
การจ่ายไฟ	**220V ~ 50 Hz** :
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง โหมดผสม	 1300 วัตต์ 1100 วัตต์ 2400 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	1000 วัตต์ / 850 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 403 มม. 330 x 211 x 329 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 15 กก. โดยประมาณ

